

DELÍCIA DE ABACAXI DIVINA

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de açúcar
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 1 abacaxi (mais ou menos 400 g)
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 4 ovos
- 1 colher de amido de milho (maizena)
- 1 colher de café de essência de baunilha
- 3 colheres de sopa de leite em pó

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Coloque o abacaxi em cubos numa panela juntamente à 1 xícara de açúcar e ao restante da água (a outra metade da xícara), leve ao fogo até obter uma calda nem tão grossa nem tão rala, reserve.

CREME DE ABACAXI:

Creme de abacaxi: No liquidificador junte ao suco o leite condensado, o creme de leite com o soro, 4 gemas, o leite e a maizena, bata por uns 3 minutos e leve ao fogo mexendo sempre até obter um creme homogêneo, no ponto de mingau, reserve.

CREME COBERTURA:

Creme cobertura: Leve ao fogo baixo, sempre mexendo, as claras e as 4 colheres de açúcar, por uns 3 minutos.

Não pare de mexer, começa soltar uma gosma branca, desligue e leve à batedeira aumentando a velocidade gradativamente por uns 5 minutos até obter um creme homogêneo.

Acrescente a essência de baunilha e bata por mais um minuto.

Por fim acrescente o creme de leite grosso, sem soro e bata por mais 2 minutos.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário (que vá à geladeira, pode ser um "marinex") misture a calda e o creme (mingau).

Deixe um pouco da calda para decorar.

Por cima jogue o segundo creme/cobertura (com a essência).

Leve à geladeira por 1 hora, retire, decore com o restante da calda e leve à geladeira novamente por mais 1 hora.

Se colocar a calda pra decorar sem ele endurecer primeiro a calda vai desaparecer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35154-delicia-de-abacaxi-divina.html>